0007952401
XB10-299

博物館藏版

教草 第廿二 香蕈一覽

凡そ日用に供する衣食の如き人皆之を衣とし之を食して何たるを知らさるところえ其物品を改正良善にするの術に暗く従て新規の發明なく國産を繁殖せしめて各其業に就く事を知らす故に父兄たる者其子弟をして幼時より各業の大畧を知らしむるときは他日脩産の基となるべし嚮に明治六年澳國博覽會出品の際に乘し各種職業の教草を編成せしめ画図を加へ以て童蒙に便せり然に舊版第一より第廿四まで昨八年七月の火災に罹りしにより今之を再刻し兼て従前の謬誤を正し遺漏を補えしむと雖も其図の舊版を再刻する者の如きは鮮明ならさるところあり看者之を恕せよ且我國産の多き此一部の盡す所に非す此餘の如きは以て他日に讓る

明治九年二月

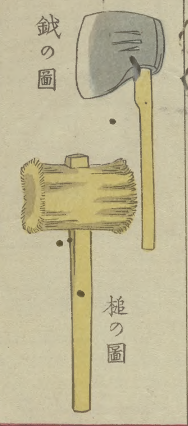
田中芳男記

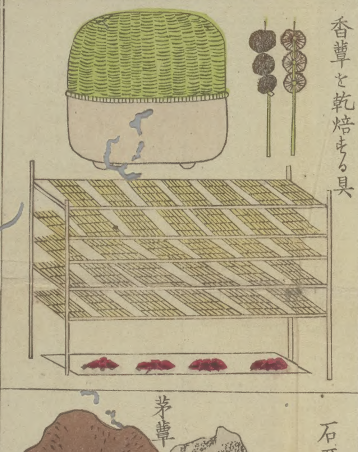
第一　稲米　第二　糖製　第三　養蚕　第四　生糸　第五　樟虫
第六　野蚕　第七　葛布　第八　苧麻　第九　草綿　第十　織繢草木
第十一　索麪　第十二　葛粉　第十三　藍　第十四　青花紙　第十五　製茶
第十六　烟草　第十七　漆　第十八　蒔繪　第十九　蠟　第廿　白朸
第廿一　疊表　第廿二　香蕈　第廿三　製紙　第廿四　蜂蜜　第廿五　油
第廿六　臙脂　第廿七　澱粉上　第廿八　澱粉下　第廿九　褐𠕒　第卅　豆腐

定價…錢

版權所有

教草 第廿二 香蕈一覽





夫菌類の食用と為べき物最多き中にも松蕈香蕈の二種に勝るハなし而松蕈玉蕈等ハ味美ありと雖その季節を過れバ皆腐敗して塩藏の外貯蓄の法少し偶乾収の物ありといへども香味甚新鮮のものに劣れり獨香蕈に至てハ生鮮の時ハ淡味ありといへども却て之を乾枯するときハ其味極て芳香甘美にして民家常に菜肴等の伍用に供するものなり然るに其自生る柯樹の朽根又裁る株より出るもの世に給するに足ざる故柯樹及他の樹幹を伐採り是に人工を加へますし盛大に産出せしむることあり是を家蕈といふ而其産地ハ大和、伊勢、三河、遠江、駿河、甲斐、伊豆、常陸、陸奥、出羽、信濃、飛彈、紀伊、周防等最多し其他諸州にも有と雖漸く其地方に賣鬻するに過ぎず北海道にも産すといへども價廉ならずといへり

香蕈ハ自生と家蕈とを論ぜず其形状香味更に優劣なし只其自生の者ハ中央に茎を抽て表面淡紫黒色裡面と茎と白色にして堅く家蕈ハ其材を傾斜して生ぜしむるを以て茎皆蓋の外辺に偏て其形不正なるもの多し其大小定まらず通常大なるハ七八寸に至る

今爰に香蕈を多く産出する柯樹及槲櫟シデの類を詳記せんとするに種類極て多く且節目に限りなけれバ其形状を尽す能ざるを以て今其種類の家あるものを挙ぐ此他の樹と雖も試用せバ尚之を生ずるものあるべし

柯樹ハ東南の暖地に多く生ず高サ一丈八九尺太サ合抱に至る其葉狭長にして薄く硬し面深緑色脊褐色光澤あり冬を歴て枯ず葉間花穂を生じ子ハ小にして外粗皮あり小児之を蒸炙し皮を去り食す其材爐のヲシウデに用ゐ又薪炭とす

槲樹亦暖地に多く全體枝粗く其幹年を経て参差たる斑紋凸凹し高サ数丈に及ぶ其葉径三四寸長サ六七寸末廣く鋸歯あり冬枯て春脱ずこの葉に糕を包み端午に食すカシハモチと云其材箕木に製し又薪炭とし上品なり

櫟樹隨地之あり高サ一丈八九尺枝葉よく繁茂し生育の力最盛にして幹半朽るともよく花實を生ず其葉楕にして厚く鋸歯あり其實を搗末し水に浸し苦澁を去り餅に和して食すカシダンゴといふ其材車の具及薪炭とし

シデ樹一名ソノ又ソロと云喬木にして幹粗糙白色の斑紋あり其葉欅に似て長サ二三寸末細く鋸歯ありて面脊毛茸あり其材多く薪炭と為す

此諸木を秋の土用前後に伐採り五六寸の物を撰ミ長サ四五尺とし大なるハ竪に四截し直に鉞にて表皮に三三此の如く浅く痕を着け或ハ伐置て翌年の春深七八分の剗痕を多く着けボタの見ゆるを俟て之を深林風光のよく透徹する地に放置すること凡三年而全身朽腐を除き木理活漉なる物を横架に密着せしめ斜に列するときハ春分既に香蕈を生ず之を採収し夏の土用に早朝材を水に浸し午時後之を取出し横に為し木槌にて響の木肌に徹する如く中央両端と三ヶ所を打再び並列すれバ両三日を経て蕈発生す遠州にハ材の小口を厳しく靡爛する程にすれバ大な[illegible]を生ず[illegible]連続して小蕈を生ずといふ若木に乏しき地ハ雨水を貯へて浸潤すべし又此材を伐り直に土中に[illegible]くも一年の後鉞にて打法もあり

右生じたる香蕈ハ図の如き温室中に三方共棚を釣り其下に爐を居へ長サ一尺二三寸廣サ八九寸の箱を作り底に蒙或ハ竹簀をしき香蕈をいれ棚に架しその外を蔽ひ火氣を十分内に保たしめ上下取換炙り又ハ竹串に貫き爐辺に並列せしめ上に容籠を覆ひ温熱を籍て炙乾し貯ふなり

是を食するに生蕈ハ大抵松蕈の如く塩炙醤炙に為せど味微淡脆なり乾物ハ澄湯とし豉湯とも或ハ醤糖を交ぜ煮食するのみならず多く白湯液とし素饌の嫌味となれ

已に論ずる如く此家蕈ハ収採して貯へ遠きに寄べき品にして其味美なるを以て之を産する諸州にハ一個の要物なり從て近年外國へ輸出するに凡一ヶ年輸出三十万斤餘に及べり

此外に乾し貯へて遠きに輸すべき菌類の一二を次に列す

木耳ハ香蕈の如く春夏秋の三季に於て桑、楡、槐、柳、楮及接骨木等に生ずる物を以て佳とし其形差人耳の如く薄くして皺紬を初め[illegible]淡茶褐色なれども曝乾すれバ表面暗黒色裡面灰茶色と為る水に浸し柄を截去り菜肴に和し煮食す味淡なりと雖脆切ありて水母の如し故にキクラゲの名あり

石耳ハ岩石上に貼し層々相連り生じて恰も銭の如し其形ちまちなれど表面茶色粉状ありて裡面深黒糙茸ありて蓮ある短茎あり之を採に多くハ懸崖絶壁に生ずるを以て小梯に攀り縄を下し舂に乗じ採来て曝乾す之を食せんとせバ水に浸し短柄を去り塩を以て揉むときハ裡面に附く黄褐のもの皆去りて淡青色滑澤ある面となる之を白湯して後醋に和し或ハ醤糖煮て食す至て淡脆なり

茅蕈ハ秋野陰地に生ず其形漏斗の如くにして長く空茎にして脊鹿の毛の如く蓋茎ともに鱗甲状の肉刺ありて暗褐色なり風乾すれバ黒色となる之を水に浸せバ淡黒色に見ゆ之を食するにハ白湯して苦味を去り醤糖にて煮食す味[illegible]て佳なり

薩州、日州邊にてハ多く柯樹、そやのき即ち、えごで、樾樹等を用ゐて作れり其材の截断ハ本文の仕方より稍異なり又菌類の内にハうらひらあば、と称し形状靈芝に似て歪斜のもの交り生ず是ハ毒物なれバ取去り食ふべからず

明治五壬申十一月

明治九年一月

博物局

丹波修治 述
溝口月耕 画
横川政利 増訂

男爵田中美津男氏寄贈 先代田中芳男男旧蔵書 昭和七年
65992
東京大学総合図書館